



# PATENTSCHRIFT

— № 107372 —

KLASSE 53: NAHRUNGSMITTEL.

A. DUBUISSON IN SCHAERBEEK-LEZ-BRUXELLES.

**Apparat zum Erwärmen und Sterilisiren von Fetten, Butter u. dgl.**

Patentirt im Deutschen Reiche vom 28. Januar 1899 ab.

Den Gegenstand vorliegender Erfindung bildet ein Apparat zum Sterilisiren oder Erhitzen von Fetten, Butter u. dergl. Die bisher zu diesem Zweck verwendeten Apparate hatten den Nachtheil, daß eine Reinigung derselben nur mit großer Mühe möglich war. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, wird gemäß vorliegender Erfindung ein Apparat benutzt, welcher aus zwei Theilen besteht, die zusammengesetzt einen Kanal bilden, in welchem die Butter oder das Fett während des Durchfließens erhitzt wird.

In der Zeichnung stellt

Fig. 1 einen Querschnitt durch den Apparat,

Fig. 2 denselben Querschnitt mit aus einander gezogenen Kastenhälften,

Fig. 3 eine Oberansicht zu Fig. 2 dar.

Der Apparat besteht aus zwei Theilen *a* und *b*, welche die Gestalt eines Kastens haben und auf der offenen Seite mit einem Flantsch *c* ausgestattet sind. In jeden Kasten ist ein Blech *e* dicht eingesetzt, durch welches ein Raum *d* gebildet wird, welcher vollständig luft- bzw. dampfdicht ist. Dieses eingesetzte Blech *e* ist zickzackartig gebogen, und zwar so, daß die Vorsprünge der einen Kastenhälfte in die Vertiefungen der anderen derartig passen, daß nach der Zusammensetzung der beiden Kasten *a* und *b* ein ununterbrochener zickzackartiger Kanal *f* entsteht. In dem unteren Theile sind die Bleche so gestaltet, daß noch ein großer Sammelraum *g* gebildet wird, in welchem sich die etwaigen fremden Bestandtheile abscheiden können.

Das in die Einfüllröhre *h* eingeführte Material

fließt durch den von den Blechen *e* gebildeten Zickzackkanal *f* herab und gelangt dann in den Sammelraum *g*, von wo es aus der Oeffnung *i* oder aus der Oeffnung *k* abgelassen werden kann, wobei im letzteren Falle die Verunreinigungen in *g* bleiben und durch eine Leitung, beispielsweise durch die Leitung *i*, entfernt werden können.

Die Hohlräume *d* werden unter Benutzung von Dampfleitungen *l* erhitzt.

Will man den Apparat reinigen, so löst man die Flantschen *c* und nimmt den Kasten auseinander, wobei, da keinerlei Ecken oder Kanten vorhanden sind, ein leichtes Reinigen der Bleche *e* möglich ist.

Da ferner die Berührungsfläche des Fettes mit der geheizten Fläche eine außerordentlich große ist, so kann die Fettmasse schnell und gut erwärmt werden.

## PATENT-ANSPRUCH:

Ein Apparat zum Erwärmen und Sterilisiren von Butter und Fetten, gekennzeichnet durch zwei durch Flantschen (*c*) zu verbindende Kasten (*a b*), in denen je ein Blech (*e*) in Zickzackform so eingelegt ist, daß die Vorsprünge der einen Kastenhälfte in die Vertiefungen der anderen passen und in jeder Kastenhälfte ein dampfdichter Raum (*d*) entsteht, zwischen welchen durch die Bleche ein Zickzackkanal (*f*) mit daran anschließendem Sammelraum (*g*) gebildet wird, durch welchen die zu erhitzende Masse hindurchfließt, während ein Aufklappen der beiden Kastenhälften ein leichtes Reinigen des Kanals (*f*) ermöglicht.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

Eigentum  
des Kaiserlichen  
Patentamts.

Nr 107372 — KLASSE 53.

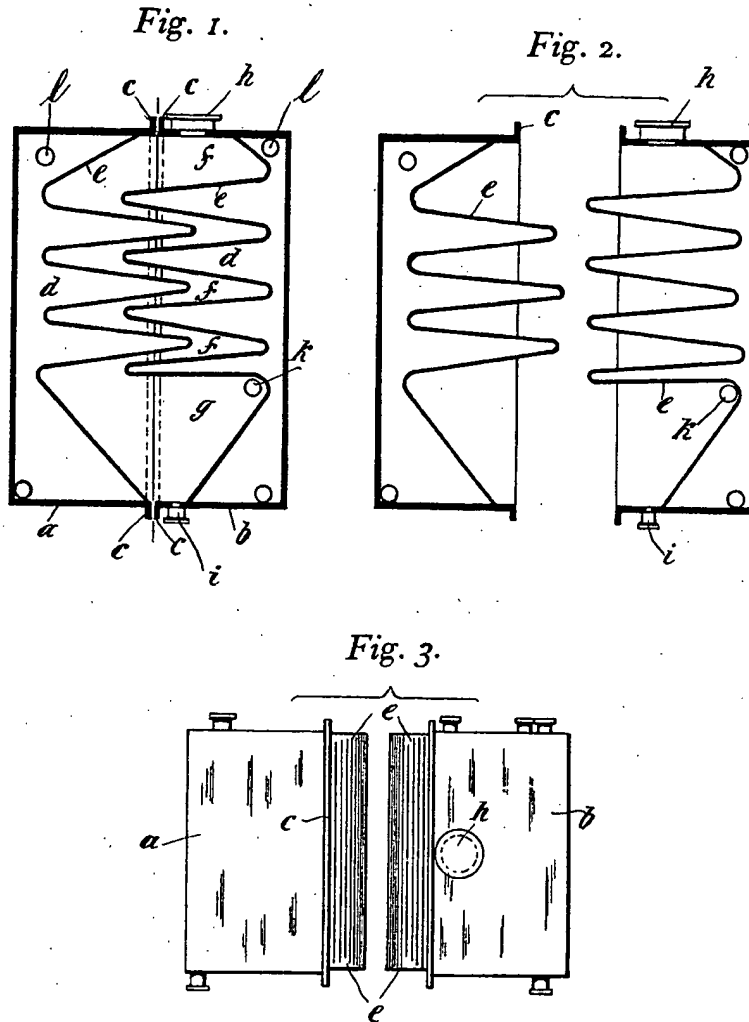
---

AUSGEBEN DEN 6. JANUAR 1900.

---

A. DUBUISSON IN SCHAERBEEK-LEZ-BRUXELLES.

Apparat zum Erwärmen und Sterilisiren von Fetten, Butter u. dgl.



Zu der Patentschrift

N<sup>o</sup> 107372.

PHOTOGR. DRUCK DER REICHSDRUCKEREI.